

Das Bindella-Weingut in der Toskana

40 anni Tenuta Vallocaia

1984 war es nur ein Fleckchen Erde. 15 Hektar Land inmitten der idyllischen Landschaft der Toskana, beim Städtchen Montepulciano. Für Rudi Bindella sen. war es von Anfang an viel mehr. In diesem Jahr feiert das familieneigene Weingut Geburtstag.



Der Klassiker

Obwohl auf der Tenuta Vallocaia auch internationale Traubensorten angebaut werden, dominiert in den 54 Hektar Weingärten der lokale Sangiovese. Eine Sorte, die nicht nur das Land um Montepulciano seit Jahrhunderten prägt, sondern auch das Herz von Rudi Bindella erobert hat.

Und wie es in der Toskana Tradition ist, keltert man aus Sangiovese den Vino Nobile di Montepulciano in seinen schönsten Facetten. Dieser ist nicht nur ein Klassiker, sondern auch besonders geschätzt von WeinliebhaberInnen. Die Ernte auf der Tenuta Vallocaia ist nach wie vor Handarbeit. Danach werden die Trauben abgepresst, im Edelstahltank vergoren und anschließend während 20 bis 22 Monaten traditionell in grossen sowie in kleineren Eichenfässern à 300 Litern ausgebaut. Dank den sandigen Böden von Vallocaia verführt der Vino Nobile di Montepulciano speziell durch florale Noten, die ihm seinen markanten Ausdruck verleihen.

Die Tenuta Vallocaia. Ein Ort, geprägt von sanft geschwungenen Hügeln und majestätischen Zypressen. Hier finden Wein, Leidenschaft, Kunst und Geschichte einzigartig zusammen. Hier widmet sich die Familie Bindella der Gewinnung erstklassiger Weine – und das seit 40 Jahren.

«Liebe auf den ersten Blick»

Als Rudi Bindella 1983 das kleine Anwesen bei Montepulciano besuchte, war von einem florierenden Weingut nichts zu sehen. Auf den 15 Hektar Land standen 2,5 Hektar Reben und mittendrin ein verfallenes dreihundertjähriges Bauernhaus: die Tenuta Vallocaia. Rudi Bindella spürte das Potenzial des Orts in diesem historischen Anbaugebiet und überlegte nicht lange: «Damals war es Liebe auf den ersten Blick. Heute fühlen wir uns mit dieser Erde verwachsen. Vallocaia ist mein «piccolo paradiso».» Ein kleines Paradies, geschaffen mit viel Herzblut, Engagement und Handarbeit. Die damaligen 15 Hektaren konnten schrittweise auf 175 Hektaren arrondiert werden. Ein Drittel davon ist mit Reben bestockt. Die Olivenbäume gedeihen auf weiteren 16 Hektar. Für die Familie Bindella ist es ein Ort der respektvollen Bodenbearbeitung, ein Refugium – eine Annäherung an die Natur...



Rudi Bindella und Rudi Bindella sen. auf der Tenuta Vallocaia

Fotos: www.alessandromoggi.com, z.V.g.

So feiert Bindella das Jubiläum

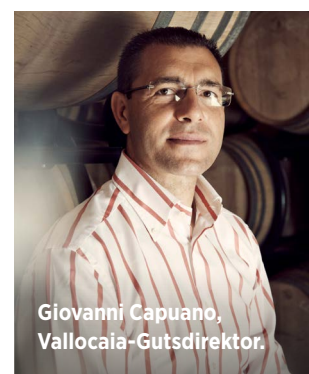
Ein Besuch auf der Tenuta Vallocaia zeigt Lebensfreude und die Liebe zu Italien. Neben den feinen toskanischen Weinen, die den Gästen serviert werden, gibt es im Bistro «Serenò – Cucina di Vallocaia» typische Gerichte der regionalen Küche zu probieren. Ein Hauch davon, wie die italienische Tradition auf Bindellas Weingut gelebt wird, gibt es während der Settimana Vallocaia auch in Zürich und Bern. Während einer Woche feiert Bindella den 40. Geburtstag der Tenuta Vallocaia mit attraktiven Events. Vom typisch italienischen Nachmittags-Snack «la merenda», über «la degustazione» erlesener Weine bis hin zum Kochkurs traditioneller Pasta. Höhepunkt bildet «la tavolata». Ein klassisch italienisches Nachtessen, das am gleichen Abend (Donnerstag, 13. Juni 2024) in Bern und in Zürich stattfindet. Beim Aperitivo und beim Hauptgang werden typisch toskanische Speisen von der Tenuta Vallocaia dargeboten, um die reiche kulinarische Tradition Italiens widerzuspiegeln. Eine Auswahl an erstklassigen Weinen darf dabei nicht fehlen. In Zürich sind Rudi Bindella sen. und Vallocaia-Gutsdirektor Giovanni Capuano vor Ort. Der herausragende Önologe leitet Vallocaia seit über 20 Jahren und wird an diesem feierlichen Abend die Weine kommentieren.



Hier finden Sie alle Events während der Settimana Vallocaia!

Besuchen Sie uns in der Toskana!

Wir sind gerne für Sie da. Und freuen uns, wenn Sie uns auf Vallocaia besuchen – zu Besichtigungen, Rundgängen und Degustationen.
visite@bindella.it
www.bindella.it



Giovanni Capuano,
Vallocaia-Gutsdirektor.

Bindella
la vita è bella